LA V EDIZIONE DEL FESTIVAL DEI SAPORI VOLGE AL TERMINE

Lunedì 5 settembre *alle 20.00 nel* ***Castello di Brescia ultimo appuntamento*** *con il* ***Festival dei Sapori.*** *Volge al termine così, con il tredicesimo appuntamento, il viaggio alla scoperta della tradizione culinaria locale e di tutti i suoi sapori, coi ristoranti bresciani del progetto* ***East Lombardy*** *in collaborazione coi consorzi vinicoli.*

[*East Lombardy, 01 settembre 2022*] La suggestiva cornice del **Castello di Brescia** si appresta ad ospitare l'ultimo appuntamento della **quinta edizione** del **Festival dei Sapori**.
Lunedì 5 settembre alle 20.00 si svolgerà la tredicesima e ultima cena dell'annuale appuntamento organizzato dall'**Assessorato al Turismo** del **Comune di Brescia,** con lo scopo di dare ai bresciani, e non solo, la possibilità di incontrare i migliori ristoratori e produttori di città e provincia.
Il **Festival**, iniziato il 30 maggio, **ha accompagnato** tutta **l'estate** degli eventi al Cidneo, nell'ambito del palinsesto di "**We love Castello**", con tredici cene organizzate ogni lunedì (esclusi l'8 e 15 agosto), preparate e curate dai ristoranti aderenti al progetto **East Lombardy** e in collaborazione con i **produttori** e i **consorzi vinicoli**. Ottimo il successo riscontrato – a maggior ragione considerando il ricco palinsesto gastronomico che Brescia ha messo a disposizione dei propri cittadini durante tutta la stagione – che ha registrato sold out quasi ogni serata, coinvolgendo in totale circa 500 gourmand provenienti da tutta la provincia e rendendo persino necessario, quando è stato possibile, aggiungere ulteriori posti, data la grande richiesta.

East Lombardy, marchio della Regione Gastronomica della Lombardia Orientale, comprende le quattro province di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova e ha l'obiettivo di promuovere l'enogastronomia del territorio, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e ristoratori a livello nazionale ed internazionale.

Seguendo questa mission, sono stati appositamente pensati i menù per i singoli appuntamenti, con ricette locali tipiche realizzate utilizzando prodotti del territorio, volte a valorizzare la tradizione enogastronomica bresciana all'insegna di qualità, sostenibilità e biodiversità. Tre o più portate abbinate a vini appropriati ai piatti, al prezzo fisso di 35 euro, hanno fatto da sfondo al racconto degli stessi cuochi, produttori e viticultori, che durante la degustazione hanno presentato piatti che intrecciano tradizione, innovazione, storia e lavoro.

L'attenzione di **East Lombardy** e del **Festival dei Sapori** alla tradizione enogastronomica locale è stata ulteriormente valorizzata nel Belvedere 030, la terrazza panoramica dell'area della Locomotiva, con uno spazio dedicato ai produttori aderenti al progetto: durante tutto il periodo del festival è stato possibile acquistare i prodotti d'eccellenza del territorio con una rotazione settimanale in un **Temporary corner** dedicato.

Alla preziosa collaborazione con **Kitchen Events** si è aggiunta quella con la neonata **Brescia nel piatto**, realtà di riferimento per la valorizzazione della tradizione enogastronomica bresciana, che opera attraverso una comunicazione allineata alle nuove generazioni e azioni volte ad attrarre il turismo internazionale.

L'**ultimo appuntamento** è fissato per **lunedì 5 settembre** per la cena organizzata da Cecosteria di Brescia / Vini del Consorzio Botticino, con quaranta coperti disponibili acquistabili dal sito di We love Castello (https://welovecastello.it/eventi/prenotabili/le-cene-del-festival-dei-sapori-osteria-cecosteriabr-lunedi-5-settembre/).

Anche il **Temporary Corner,** lo spazio gastronomico dove acquistare i prodotti **East Lombardy** con **proposte rinnovate ogni settimana** sarà attivo fino a domenica 11 settembre.

I produttori coinvolti:
San Rocco Oleum di Soiano del Lago
Azienda agricola Marini Vivai di Padenghe
Cooperativa Il girasole di Capriolo
Limonaia la Malora di Gargnano
Azienda Agricola Cosa tiene accese le stelle di Bovegno
Voglia di Pane di Brescia
Cooperativa Agricola San Felice
Azienda agricola Le due casine di Capovalle
Farine del Garda di Bedizzole
Azienda Agricola al Muràs di Pozzolengo
Spazio Tartufi di Sarezzo
Distillerie Peroni di Gussago

Per prenotare https://welovecastello.it/festival-dei-sapori/

IN CALENDARIO

A precedere il tredicesimo appuntamento del Festival dei Sapori, nell'area eventi di "We love Castello" presso il Castello di Brescia, nel weekend del **3 e 4 settembre** si terrà un **altro evento targato East Lombardy**: il **Panevero Festival 2022**. Una due giorni di incontri, convegni e degustazioni che ha l'obiettivo di valorizzare il Re della tavola, accompagnando i cittadini verso una nuova consapevolezza del pane.
Per ulteriori informazioni scarica qui la cartella stampa

Ufficio stampa East Lombardy
https://www.eastlombardy.it/it/
Studio Giornaliste Associate BonnePresse
Marianna Corte M. +39 347.42.19.001 marianna.corte@bonnepresse.it
Gaia Grassi M. +39 339.56.53.179 gaia.grassi@bonnepresse.it
www.bonnepresse.it

East Lombardy

Riconosciuta con il titolo di Regione Europea della Gastronomia nel 2017, East Lombardy è una realtà che riunisce produttori e ristoratori garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile e che rispetta la biodiversità locale. Marchio della regione gastronomica della Lombardia Orientale, ha l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'enogastronomia nelle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e dei suoi ristoratori a livello nazionale e internazionale. Con un'offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico che conta circa 300 ristoratori (tra cui 23 Stellati) e 250 produttori, vanta 25 prodotti Dop e Igp, altrettanti vini Docg, Doc e Igt e 11 presidi Slow Food. È espressione di una cultura che da secoli punta sulle proprie risorse. Unendo le forze, i Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, e le rispettive Camere di Commercio, hanno l'ambizione di dare forma a un segnale forte, sintetizzato in un manifesto, che diventa vessillo di quella cultura del cibo che già da tempo caratterizza il territorio della Lombardia Orientale. Qui unicità e qualità del prodotto, insieme alla tipicità delle ricette, rappresentano il cuore delle attività di East Lombardy.